



NOS MÉTIERS DE L'ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

Acquérir les savoir-faire et les savoir-être nécessaires à la gestion et le développement d'une entreprise et de ses collaborateurs.

COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir une posture de chef d'entreprise
- Définir et piloter la stratégie commerciale et financière
- Mobiliser et animer les ressources humaines
- Analyser les points de contrôle et piloter la gestion financière

INFORMATIONS PRATIQUES

■ **DURÉE** 5 mois

■ **LIEU** Bondoufle

■ **TARIF** 6 000 € TTC

■ **ACCESSIBILITÉ**

La formation est accessible à tous. En cas de besoin d'adaptation nous contacter.

■ **PRÉREQUIS**

Toute personne ayant réussi la commission d'agrément Mousquetaire.

■ **NOMBRE DE SESSION ORGANISÉE PAR AN**

En moyenne 7 sessions de 30 personnes maximum.

DEVENIR UN CHEF D'ENTREPRISE

CONTENU

BLOC 1

TRONC COMMUN

Développement des compétences de Chefs d'entreprise Mousquetaires.

BLOC 2

ADAPTÉ

Développement des compétences liées au métier de l'alimentaire.

BLOC 3

SPÉCIFIQUE ENSEIGNE ET VOCATION

Développement des compétences supplémentaires et spécifiques de son projet.

Un rythme alternant la formation en présentiel, digital et en point de vente.

Intermarket

Netto

CANDIDATURE

LANCEZ-VOUS MAINTENANT ! DEVENEZ MOUSQUETAIRE en 1 clic !

devenez.mousquetaires.com 